

# SAN ROCCO

## Valpolicella Ripasso DOC Superiore



E' prodotto con uve selezionate nel vigneto Marne Bianche della Tenuta Maternigo. Il vino è ottenuto secondo l'antica tecnica del Ripasso, ossia la rifermentazione di una parte di vino Valpolicella, prodotto in Ottobre, su vinacce di Amarone e di Recioto. Vino elegante, complesso e nello stile di famiglia, rotondo ma secco, un grande protagonista del territorio che esprime il suo valore cantando fuori dal coro.



### Uvaggio

- 35% Corvina
- 35% Corvinone
- 20% Rondinella
- 10% Altre varietà tradizionali

### TECNICHE DI PRODUZIONE

#### Vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre

#### Diraspigiatura

#### Fermentazione alcolica e macerazione

15 giorni a 28°C

#### Ferm. maloattica e chiarificazione spontanea

#### Ferm. su vinacce di Amarone e Recioto

8-10 giorni a 18°C

#### Affinamento in botte

14 mesi (Rovere di Slavonia)

#### Imbottigliamento

6 mesi di affinamento in bottiglia



### Dati chimici

- Alcol: 14,5%
- Zuccheri: 1,5 g/l
- Acidità totale: 6,8 g/l
- Estratto netto: 34 g/l



### Durata nel tempo

12-15 anni



### Formati

375 ml, 750 ml  
1500 ml, 3000 ml



Website



Video

@TedeschiWines



### NOTE VINICOLE

#### Suolo

Argilloso rosso e calcareo, di origine morenica

#### Densità di impianto

5500 piante/ettaro

#### Età del vigneto

20 anni (età media)

#### Allevamento vite

Guyot

#### Potatura

12 gemme/pianta

#### Produzione

9000 kg/ettaro



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente

Rubino intenso

Ribes, ciliegia, lampone

Struttura ricca, fruttata ed equilibrata  
Tannini morbidi e acidità che esalta la  
freschezza aromatica



Carni rosse e selvaggina

Formaggi stagionati



14°-16° C

